Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

 высшего образования

«Национальный исследовательский

 Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДАЮ

 Директор \_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

 "25" июня 2018 г.

**Рабочая программа дисциплины**

Национальная кухня

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Квалификация выпускника**

Техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2018

Программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик(и):

Автор

к.т.н., ст. преподаватель кафедры торгового дела

ИЭП ННГУ им.Н.И.Лобачевского \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В. Широков

 Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

 «18» июня 2018 г., протокол № 10

Зав. кафедрой д.э.н., проф. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Софья"

Н.А.Зудин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

# СОДЕРЖАНИЕ

[1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4](#_Toc505580622)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 5](#_Toc505580623)

[3. условия реализации ПРГРАМЫ дисциплины 9](#_Toc505580624)

[4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины 10](#_Toc505580625)

# 1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**Национальная кухня**

**1.1. Область применения программы дисциплины**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Программа учебной дисциплины (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) техника-технолога и соответствующих профессиональных компетенций(ПК).

**1.3. Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью освоения дисциплины «Национальная кухня» является формирование творческого подхода к технологии приготовления блюд различных стран мира. Изучение этой дисциплины поможет будущему специалисту более осознанно относиться к предприятиям общественного питания.

Целью освоения дисциплины «Национальная кухня» является формирование творческого подхода к технологии приготовления кулинарной продукции. Изучение этой дисциплины поможет будущему специалисту более осознанно относиться к предприятиям общественного питания.

Задачи дисциплины:

- Изучение ассортимента национальных блюд и правил их подачи.

- Традиционных источников сырья и способов его кулинарной обработки.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

 - Разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков.

 - Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.

 - Приготовить блюдо, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни.

 - Подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни.

 - Оформлять и подавать блюдо в соответствии с национальными традициями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Основные виды сырья, используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии.

 - Основные способы, методы, приемы и режимы механической и тепловой кулинарной обработки применяемые в технологии приготовления национальных блюд.

 - Основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования.

 - Ассортимент традиционных блюд. Современное кулинарное искусство в национальных традициях.

 - Особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.

**1.4. Трудоемкость учебной дисциплины:**

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)** | **74** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *54* |
| в том числе: |  |
|  лекционное занятие  | *18* |
|  практические занятия | *36* |
| **Консультирование** | *4* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *16* |
| в том числе: |  |
| Творческое заданиеПрактическое задание Изучение литературы | *3**3**10* |
| *Итоговая аттестация в форме* итоговая оценка |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Национальная кухня»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. |  |  |  |
| Тема 1 Традиционная и современная Кавказская национальная кухня  | Содержание учебного материала: |  | 1 |
| СодержаниеВведение. Блюда национальной кухни. Особенности национальных блюд.Адыгейская кухня. Характеристика блюд. Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделийГрузинская кухня. Характеристика блюд. Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделийАрмянская кухня. Характеристика блюд. Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий | 6 |
| Практические занятия Подготовка сырья и приготовление холодных блюд и закусок Кавказкой национальной кухни с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| Подготовка сырья и приготовление горячих, сладких блюд и Кавказкой национальной кухни с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| Самостоятельная работа обучающихсяРешение практических ситуаций в системе.Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалуОтветы на контрольные вопросы | 4 |
| Тема 2 Азиатская кухня | Содержание учебного материала: |  | 2,3 |
| СодержаниеЯпонская кухня, Корейская кухня. Характеристика блюд. Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделийТаиландская кухня, Индонезийская кухня. Характеристика блюд. Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд,Китайская кухня. Характеристика блюд. Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд. | 6 |
| Практические занятияПодготовка сырья и приготовление холодных блюд и закусок Азиатской национальной кухни с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| Подготовка сырья и приготовление горячих, сладких блюд и закусок Азиатской кухни с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| Самостоятельная работа обучающихсяРешение практических ситуаций в системе.Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалуОтветы на контрольные вопросы | 6 |
| Тема 3 Особенности национальной кухни народов стран Западной Европы. | Содержание учебного материала: |  | 2,3 |
| Содержание:Кухня Франции Характеристика блюд. Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделийКухня Англии. Характеристика блюд. Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделийКухня Германии Кухня Италии. Характеристика блюд. Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий | 6 |
| Практические занятия:Подготовка сырья и приготовление холодных блюд и закусок Европейской кухни с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| Подготовка сырья и приготовление горячих, сладких блюд и закусок Европейской кухни с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| Консультирование  | 4 |
| Самостоятельная работа обучающихсяРешение практических ситуаций в системе.Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалуОтветы на контрольные вопросы | 6 |
| **Всего:** | **74** |  |

# 3. условия реализации ПРГРАМЫ дисциплины

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

• Комплект бланков учебно-технологической документации

• Комплект бланков учено методической документации

• Наглядные пособия (планшет по механической кулинарной обработке овощей; по технологии приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; способы подачи овощных блюд и гарниров).

Технические средства обучения:

• компьютер, проектор;

• программное обеспечение общего и профессионального назначения

• комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

• рабочие места по количеству обучающихся;

• технологическое оборудование;

• наборы инструментов;

• приспособления, инвентарь, посуда, тара;

• заготовки, шаблоны, формы.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. https://biblio-online.ru/book/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4
2. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2015. — 816 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/70615 — Загл. с экрана
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2015. — 208 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/70616 — Загл. с экрана.

**Дополнительные источники**

1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2014. - 816 с. ISBN 978-5-394-02232-6. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394022326.html>
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2014. - 208 с. - ISBN 978-5-394-02385-9. http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394023859.html
3. [Пучкова В. Ф.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%92%D0%B5%D0%B3%D0%B5%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F#none) Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140 http://znanium.com/bookread2.php?book=512140
4. [Щеникова Н. В.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%92%D0%B5%D0%B3%D0%B5%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F#none) Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70x100 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-939-4, 500 экз. http://znanium.com/bookread2.php?book=469955

**Интернет-ресурсы**

1. <http://www.horeca.ru/cooking/recipes/>  - экспертная поддержка и полезная актуальная информация операторам и участникам рынка HoReCa
2. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
3. [http://www.kedem.ru](http://www.kedem.ru/)  - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
4. <http://www.koolinar.ru/index>  - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
5. <http://kulinarnayakniga.ru/>  - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
6. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
7. <http://www.restorus.com/>  - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
8. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

# 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **Умения:** - Разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков. - Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента. - Приготовить блюдо, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни. - Подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни. - Оформлять и подавать блюдо в соответствии с национальными  | оценка деятельности во время практических работ;проверка домашних заданий;оценка деятельности учащихся во время самостоятельных работ на уроках; |
| **Знания:**- Основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии.- Основные способы, методы, приемы и режимы механической и тепловой кулинарной обработки применяемые в технологии приготовления национальных блюд.- Основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования.- Ассортимент традиционных блюд. Современное кулинарное искусство в национальных традициях.- Особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.  | индивидуальные и фронтальные опросы; тестирование, проверка конспектов;выступление с докладами, сообщениями. |
|  | Итоговая оценка |

Контроль освоения умения и усвоенных знаний дисциплины «Национальная кухня» осуществляется тестированием и ИТО. Условием допуска к тестированию и ИТО является положительная текущая аттестация по пройденным темам и практическим работам учебной дисциплины, ключевым теоретическим вопросам дисциплины (проверка выполняется текущим контролем).

**Описание шкал оценивания**

**Критерии оценивания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

|  |  |
| --- | --- |
| **Шкала оценивания** | **Критерии** |
| Отлично | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины (модуля) учебные задания выполнены  |
| Хорошо | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные рабочей программой дисциплины (модуля) учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. |
| Удовлетворительно | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля) учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. |
| Неудовлетворительно | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено частично, необходимые практические навыки работы несформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля) учебных заданий невыполнено; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполненияучебных заданий. |